



Profi 4920 avec vanne de vidange Fritel

Fabricant: Fritel
Modèle: 139143

€499,00



DÉSCRIPTION

Le FRITEL Profi 4920 est idéal pour les petits professionnels ou les consommateurs qui aiment placer quelque chose de spécial dans leur cuisine. En tant que professionnel, vous attendez naturellement de votre matériel qu'il soit solide et fiable ! Fabriqué en acier inoxydable massif 18/10. Et aussi avec cette friteuse, vous pouvez frire plus rapidement, plus sainement et plus verte et bien sûr plus sûre grâce au double élément chauffant breveté unique.

Fritel, conçu avec goût !

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris
Élément chauffant	Double élément chauffant
Forme	RECTANGULAIRE
Matière	Acier inoxydable

Commande

Température réglable



L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

Matière bassin	Acier inoxydable 18/10
Matière de finition	Brossé
Pieds antidérapants	
Poids	11,5 kg
Sorte de couvercle	Couvercle anti-poussière

Confort

Avec filtre anti-odeurs	
Fonction pour faire fondre la graisse	
Hublot	
Parois froides	
Type de thermostat	Manuellement entre 150° et 190°C

Courant

Puissance	6600 W
-----------	--------

Entretien & Nettoyage

Click System	
Complètement démontable	
Couvercle anti-poussière	
Couvercle filtrant	
Pièces compatibles au lave-vaisselle	
Robinet de vidange	

Général

Capacité friteuse	2 X 2000 g
Capacité friteuse (en litres)	2 x 8 Litres
Fonction friteuse	Friteuse professionnelle
Technologie de friture	Huile
Zone froide	

Sécurité

Poignées Cool Touch	
Sécurité	Triple sécurité contre la surchauffe
Sécurité contre la	

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

surchauffe
Voyant lumineux



L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ